

Dietetic oil.

Patent Number: EP0319360

Publication date: 1989-06-07

Inventor(s): VERNIN JEAN-GILLES

Applicant(s): VERNIN JEAN GILLES

Requested
Patent: ☐ EP0319360, B1

Application
Number: EP19880402857 19881115

Priority
Number(s): FR19870016555 19871130

IPC
Classification: A23D5/00

EC Classification: A23D9/00

Equivalents: DE3877723D, DE3877723T, DK667288, ES2037265T, ☐
FR2623692, ☐ IE62972, ☐ PT89112

Cited Documents: FR2097036

Abstract

Dietetic oil. This oil consists of at least one vegetable oil having a high linoleic acid content, at least one vegetable oil having a high linolenic acid content and at least one fish oil providing an appreciable intake of polyunsaturated fatty acids of the n-3 series.
Application: oil for everyday consumption possessing dietetic properties favourable to the prevention of cardiovascular diseases.

(12)

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(21) Numéro de dépôt: 88402857.2

(51) Int. Cl.⁴: A 23 D 5/00

(22) Date de dépôt: 15.11.88

(30) Priorité: 30.11.87 FR 8716555

(43) Date de publication de la demande:
07.06.89 Bulletin 89/23

(64) Etats contractants désignés:
AT BE CH DE ES GB GR IT LI LU NL SE

(71) Demandeur: Vernin, Jean-Gilles
55, Rue Jouffroy
F-75017 Paris (FR)

(72) Inventeur: Vernin, Jean-Gilles
55, Rue Jouffroy
F-75017 Paris (FR)

(74) Mandataire: Ores, Irène et al
CABINET ORES 6, Avenue de Messine
F-75008 Paris (FR)

(54) Nouvelle huile diététique.

(57) Huile diététique Cette huile est constituée par au moins une huile végétale à teneur élevée en acide linoléique, au moins une huile végétale à teneur élevée en acide linoléique et au moins une huile de poisson procurant un apport appréciable en acides gras polyinsaturés de la série n-3.

Application : huile de consommation courante présentant des propriétés diététiques favorables à la prévention des maladies cardiovasculaires.

Description

NOUVELLE HUILE DIETETIQUE

La présente invention est relative à une nouvelle huile diététique dont la composition en acides gras est telle qu'elle est apte à contribuer de façon efficace à la prévention des maladies cardiovasculaires.

Il existe dans le commerce des huiles diététiques telles que l'huile de paraffine ; toutefois, l'huile de paraffine, en plus de son action sur la constipation, est indiquée pour des régimes hypocaloriques et n'a pas d'effet préventif sur les maladies cardiovasculaires. Il existe également des huiles diététiques présentées sous forme de gélules ou de capsules molles contenant des extraits concentrés d'huile de poisson ; toutefois, ces gélules ou analogues sont perçues par les consommateurs comme des quasi-médicaments, dont la prise est mal acceptée à la longue et est abandonnée à plus ou moins bref délai.

Or, il est de fait que les huiles de poisson présentent des avantages importants qui militent en faveur de leur adoption en tant qu'huiles de consommation : en effet, des études épidémiologiques ont mis en évidence la faible proportion d'infarctus du myocarde dans les populations qui consomment des quantités importantes d'animaux aquatiques ; les poissons contiennent en effet une proportion importante d'acides gras polyinsaturés et, en particulier, ceux de la série n-3 :

l'acide éicosapentaénoïque (C 20 : 5)

l'acide docosahexaénoïque (C 22 : 6)

l'acide alpha linoléique (C 18 : 3)

dont la consommation régulière favoriserait une réduction des triglycérides circulants, par diminution partielle de la synthèse hépatique des V.L.D.L. (Very Low Density lipoproteins), qui aurait pour conséquence de diminuer le risque vasculaire dans les populations concernées.

Cependant pour pourvoir à une huile diététique de consommation courante, il n'est pas suffisant qu'elle soit constituée exclusivement d'huile de poisson : il faut, en effet, qu'une huile de consommation courante ait une bonne tenue en cuisson et puisse être utilisée pour réaliser des fritures plates et/ou profondes ; il faut aussi qu'elle ait un goût bien accepté par les consommateurs ; il faut encore, pour qu'elle présente des propriétés diététiques favorables sur le plan cardiovasculaire, cliniquement décelables :

- que sa teneur en acides gras saturés soit la plus faible possible ;

- que sa teneur en acides gras insaturés soit la plus importante possible, avec une répartition aussi voisine que possible de 50/50 en mono- et en polyinsaturés ;

- qu'elle contienne les deux acides gras essentiels suivants :

. acide linoléique (C 18 : 2 6)

. acide linoléique (C 18 : 3 3)

et que ces deux acides gras essentiels soient présents dans un rapport de 3/1 à 8/1 dans l'huile.

La présente invention a, en conséquence, pour but de pourvoir à une huile diététique apte à

contribuer à la prévention des maladies cardiovasculaires, que satisfasse aux critères énoncés plus haut.

La présente invention a pour objet une huile diététique caractérisée en ce qu'elle est constituée par au moins une huile végétale à faible teneur en acides gras saturés, à teneur élevée en acides gras polyinsaturés et essentiellement en acide linoléique et une huile végétale à faible teneur en acides gras saturés, à teneur élevée en acides gras insaturés et contenant de l'acide linoléique, et par au moins une huile de poisson procurant un apport appréciable en acides gras polyinsaturés de la série n-3 et notamment l'acide éicosapentaénoïque et l'acide docosahexaénoïque.

Selon un mode de réalisation avantageux de l'huile diététique conforme à la présente invention, l'huile végétale riche en acide linoléique est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de tournesol, l'huile de pépins de raisin, l'huile de noix, l'huile de maïs.

Selon un autre mode de réalisation avantageux de l'huile diététique conforme à la présente invention, l'huile végétale riche en acide linoléique est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de colza et l'huile de soja.

Selon encore un autre mode de réalisation avantageux de l'huile diététique conforme à la présente invention, l'huile de poisson apte à apporter des acides gras polyinsaturés de la série n-3 et notamment l'acide éicosapentaénoïque et l'acide docosahexaénoïque, est choisie dans le groupe qui comprend des huiles de poissons à faible teneur en acides gras saturés et à faible teneur en acides gras polyinsaturés de la série n-6.

Selon une disposition avantageuse de ce mode de réalisation, l'huile de poisson est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de capelan, l'huile de sardine, l'huile d'anchois, l'huile de mendahen, l'huile de maquereau, l'huile de hareng.

Selon un mode de réalisation avantageux de l'huile diététique conforme à la présente invention, les proportions respectives d'huile végétale riche en acide linoléique, d'huile végétale riche en acide alpha-linolénique et d'huile de poisson riche en acides gras polyinsaturés de la série n-3, dans la composition d'huile diététique sont de l'ordre de 52 à 57 % en poids pour la première, de 28 à 33 % en poids pour la seconde et de 10 à 15 % en poids pour la troisième.

Selon un autre mode de réalisation avantageux de l'huile diététique conforme à la présente invention, sa composition pondérale % en acides gras, est, telle qu'elle ressort du Tableau I ci-après, à ± 15 % près :

TABLEAU I
COMPOSITION EN ACIDES GRAS DE L'HUILE
DIETETIQUE

Composition en Acides Gras		% en Poids \pm 15 %
ACIDES SATURES		
Laurique	C 12 : 0	0 - 0,3
Myristique	C 14 : 0	0,4 - 1,1
	C 15 : 0	-
Palmitique	C 16 : 0	6,0 - 7,9
	C 17 : 0	-
Stéarique	C 18 : 0	1,4 - 3,1
Arachidique	C 20 : 0	0 - 0,8
Béhnique	C 22 : 0	0 - 0,6
ACIDES MONOINSATURÉS		
Palmitoléique	C 16 : 1	0 - 1,1
Oléique	C 18 : 1	27,5 - 34,6
Eicosénoïque	C 20 : 1	1,1 - 2,6
Erucique	C 22 : 1	0,5 - 2,2
ACIDES POLYINSATURÉS		
Linoléique	C 18 : 2	44,7 - 51,4
Linoléénique	C 18 : 3	3,2 - 4,8
Ecosapentaénoïque	C 20 : 5	0,8 - 1,4
Docosahexaénoïque	C 22 : 6	0,5 - 1,1
$\omega 6$ Total		51,4
$\omega 3$ Total	$\Delta \frac{\omega 6}{\omega 3}$	6,44
		8,0

La présente invention a également pour objet un procédé de préparation de l'huile diététique conforme à la présente invention, qui consiste à mélanger dans des proportions appropriées telles que définies plus haut, les huiles végétales et l'huile de poisson qui sont les composants de l'huile diététique que l'on vise à préparer, préalablement raffinées et désodorisées.

Les propriétés de l'huile diététique conforme à la présente invention, propres à déterminer et à confirmer son aptitude à la consommation, ont été testées. Il s'agit des propriétés suivantes :

- stabilité à l'oxydation (par le test AOAC de stabilité des graisses) (AOAC = American Oil Chemists' Society) ;
- comportement à la friture à 120° C (friture plate),
- comportement à la friture à 180° C (friture profonde),
- indice d'acidité,
- taux de peroxyde,
- couleur,
- goût,
- composition en acides gras.

L'huile diététique soumise aux tests présentait la

composition suivante, donnée à titre d'exemple non-limitatif :

- Huile de tournesol : 55 %
- Huile de colza : 31 %
- Huile de capelan : 14 %

et la composition en acides gras suivante :

ACIDES SATURES		
laurique	C 12 : 0	0
myristique	C 14 : 0	0,8
palmitique	C 16 : 0	6,7
stéarique	C 18 : 0	3,1
arachidique	C 20 : 0	0,5
béhnique	C 22 : 0	0,6
ACIDES MONOINSATURÉS		
palmitoléique	C 16 : 1	1,1
oléique	C 18 : 1	30,7
eicosénoïque	C 20 : 1	2,6
erucique	C 22 : 1	2,2
ACIDES POLYINSATURÉS		
linoléique	C 18 : 2	44,9
linoléénique	C 18 : 3	3,2
écosapentaénoïque	C 20 : 5	0,8
docosahexaénoïque	C 22 : 6	1,1

Dans les conditions des tests :

1) La stabilité de l'huile diététique, qui se traduit par la comparaison de sa composition en acides gras avant le commencement du test et au bout de 4 heures de chauffage à 100° C avec barbotage d'air à débit constant, et de son taux peroxydes, n'a pas fait apparaître de variations significatives.

2) Le test de friture à 120° C : l'huile diététique n'a pas subi d'augmentation significative de l'indice d'acidité (0,11 \rightarrow 0,14) et elle n'a pas moussé pendant la friture. Sa composition en acides gras ne s'est pas modifiée de façon significative pendant la friture ; son taux de peroxyde a légèrement augmenté : 7,4 \rightarrow 10,5 ; la couleur de l'huile frite n'a augmenté que d'un facteur 2,5 (pendant que la couleur de l'huile de tournesol frite augmentait d'un facteur 4 et que celle de l'huile de colza frite augmentait d'un facteur 3,5).

3) Le test de friture à 180° C :

- l'indice d'acidité est passé de 0,11 à 0,23 ;
- la couleur de l'huile frite s'est assombrie d'un facteur 7 ;
- le taux de peroxyde est passé de 7,4 à 16,2 ;
- la composition en acides gras ne s'est pas

modifiée de façon significative.

Le goût de l'huile diététique conforme à l'invention ne s'est pas modifié de façon significative ni après friture à 120°C, ni après friture à 180°C.

Ainsi que cela ressort de ce qui précède, l'invention ne se limite nullement à ceux de ses modes de mise en oeuvre, de réalisation et d'application qui viennent d'être décrits de façon explicite ; elle en embrasse au contraire toutes les variantes qui peuvent venir à l'esprit du technicien en la matière, sans s'écarter du cadre, ni de la portée de la présente invention.

Revendications

1°) Huile diététique caractérisée en ce qu'elle est constituée par au moins une huile végétale à faible teneur en acides gras saturés, à teneur élevée en acides gras polyinsaturés et essentiellement en acide linoléique et une huile végétale à faible teneur en acides gras saturés, à teneur élevée en acides gras insaturés et contenant de l'acide linoléique, et par au moins une huile de poisson procurant un apport appréciable en acides gras polyinsaturés de la série n-3 et notamment l'acide écosapentaénoïque et l'acide docosahexaénoïque.

2°) Huile diététique selon la revendication 1, caractérisée en ce que l'huile végétale riche en acide linoléique est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de tournesol, l'huile de pépins de raisin, l'huile de noix, l'huile de maïs.

3°) Huile diététique selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisée en ce que l'huile végétale riche en acide linoléique est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de colza et l'huile de soja.

4°) Huile diététique selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisée en ce que l'huile de poisson apte à apporter des acides gras polyinsaturés de la série n-3 et notamment l'acide écosapentaénoïque et l'acide docosahexaénoïque, est choisie dans le groupe qui comprend des huiles de poissons à faible teneur en acides gras saturés et à faible teneur en acides gras polyinsaturés de la série n-6.

5°) Huile diététique selon la revendication 4, caractérisée en ce que l'huile de poisson est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de capelan, l'huile de sardine, l'huile d'anchois, l'huile de mendahen, l'huile de maquereau, l'huile de hareng.

6°) Huile diététique selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisée en ce que les proportions respectives d'huile végétale riche en acide linoléique, d'huile végétale riche en acide alpha-linolénique et d'huile de poisson riche en acides gras polyinsaturés de la série n-3 dans la composition d'huile diététique sont de 52 à 57 % en poids pour

la première, de 28 à 33 % en poids pour la seconde et de 10 à 15 % en poids pour la troisième.

7°) Huile diététique selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisée en ce que sa composition pondérale % en acides gras, à ± 15 % près, est la suivante :

Composition en Acides Gras	% en Poids ± 15 %
ACIDES SATURÉS	
laurique C 12 : 0	0 - 0,3
myristique C 14 : 0	0,4 - 1,1
palmitique C 16 : 0	6,0 - 7,9
stéarique C 18 : 0	1,4 - 3,1
arachidique C 20 : 0	0 - 0,8
béhénique C 22 : 0	0 - 0,6
ACIDES MONOINSATURÉS	
palmitoléique C 16 : 1	0 - 1,1
oléique C 18 : 1	27,5 - 34,6
écosénoïque C 20 : 1	1,1 - 2,6
érucique C 22 : 1	0,5 - 2,2
ACIDES POLYINSATURÉS	
linoléique C 18 : 2	44,7 - 51,4
linoléénique C 18 : 3	3,2 - 4,8
écosapentaénoïque C 20 : 5	0,8 - 1,4
docosahexaénoïque C 22 : 6	0,5 - 1,1
$\omega 6$ Total	51,4
$\omega 3$ Total	6,44
$\Delta \frac{\omega 6}{\omega 3}$	8,0

8°) Procédé de préparation d'une huile diététique selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que les huiles végétales et l'huile de poisson qui sont les composants de l'huile diététique que l'on vise à préparer, préalablement raffinées et désodorisées, sont mélangées dans des proportions appropriées.

9°) Procédé selon la revendication 8, caractérisé en ce que l'huile végétale riche en acide linoléique est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de tournesol, l'huile de pépins de raisin, l'huile de noix, l'huile de maïs.

10°) Procédé selon l'une quelconque des revendications 8 et 9, caractérisé en ce que l'huile végétale riche en acide linoléénique est choisie dans le groupe qui comprend notamment l'huile de colza et l'huile de soja.

11°) Procédé selon l'une quelconque des revendications 8 à 10, caractérisé en ce que l'huile de poisson apte à apporter des acides

gras polyinsaturés de la série n-3 et notamment l'acide écosapentaénoïque et l'acide docosahexaénoïque, est choisie dans le groupe qui comprend des huiles de poissons à faible teneur en acides gras saturés et à faible teneur en acides gras polyinsaturés de la série n-6.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

5



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 88 40 2857

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.4)
X	CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 84, 1976, page 467, résumé no. 104228f, Columbus, Ohio, US; P.O. ASTORG et al.: "Very short-term comparative effects of docosenoic acid-rich oils on rat cardiac lipids. Rape oil and partially hydrogenated herring oils", & C. R. SEANCES SOC. BIOL. SES FIL. 1975, 169(4), 966-73 * Résumé *	1-5,8-11	A 23 D 5/00
X	FR-A-2 097 036 (LABORATOIRES SOPHARGA) * Revendications 1,6; page 2, alinéa 2 * -----	1-5,8-11	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4)
			A 23 D A 23 L A 61 K
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lien de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 14-03-1989	Examineur PEETERS J.C.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	